

Menüvorschläge

Weihnachten - Winter 2018

Menü 1

Schwarzwurzelsuppe

Knusprige Gänsekeule in feiner Jus
mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln

Pochierte Cassisbirne
mit Zimthalbgefrorenem
€ 33,50

Menü 2

Feldsalatröschen
in Kartoffeldressing
mit geröstetem Speck und Croutons

Kurpfälzer Rehbraten
in Preiselbeerensauce mit Pilzen,
winterlichem Gemüse und Spätzle

Schokoladen – Lebkuchenmousse
mit Gewürzorange
€ 37,00

Menü 3

Hausgemachte Räucherfischterrine
mit Preiselbeermeerrettich

Kürbiscrèmesuppe mit Garnelenspieß

Knusprige Ente frisch aus dem Ofen
mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln

Ananascarpaccio mit Minzpesto
und Cocoseis
€ 45,00

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Basilikum und Parmesan

Dorade Royal
in Thymianbutter

Duo von Reh und Hirsch
in zwei Saucen mit Schupfnudeln

Hausgemachtes Maronentörtchen
auf glasierten Rumtopfkirschen
mit Quittensorbet
€ 51,00

Menü 5

Sylter Fischvariation

Kürbisraviolis
mit Schaum, Öl und Kernen

Passionsfruchtsorbet

Tournedos vom Rinderfilet
mit rotem Zwiebelkompott,
saisonaem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Crêpes Suchard
mit Nougat und Mandeln,
Vanilleparfait
€ 65,00

Menü ab 10 Personen auf Vorbestellung